

Los mejores ingredientes para la cocina

Cualquiera puede, hoy por hoy, diseñar una cocina. Sin embargo, para que el concepto funcione, tanto estéticamente como en la práctica, se necesita algo de magia: la combinación sabia de todos los elementos para crear un espacio vibrante y equilibrado, sencillo y sofisticado, cómodo y bello. He aquí la receta secreta, desvelada.

Si nos remontamos a los principios de la cocina modular moderna, veremos que las opciones eran pocas y los retos, muchísimos. Se trataba de componer un lugar en el que preparar los alimentos de una manera fácil y segura, con los materiales que pudieran durar más tiempo y con formas de almacenaje básicas.

El diseño, aunque siempre presente en la mente de los diseñadores, debía en muchas ocasiones ceder ante la funcionalidad de una estancia en la que las familias pasaban largas horas.

Llegaron los electrodomésticos, evolucionaron las tareas propias de la cocina, y, poco a poco al principio, y más rápidamente más tarde, cambiaron los materiales, las formas, los colores a dispo-

sición del diseñador. Al mismo tiempo, mejoraron las opciones de almacenaje, con sistemas muy imaginativos para poder aprovechar hasta el último rincón de armarios y cajones.

Así, los ingredientes que combinar en la actualidad son muchos. Esto significa, por una parte, que las posibilidades son casi infinitas; por otra, que se necesita mucha experiencia, imaginación y mucho arte para encontrar combinaciones no solo válidas, sino extraordinarias.

Los ingredientes, uno a uno

Pongamos que el mueble de cocina es la base de esta receta. Es el elemento más visible, el que definirá el tono de la composición, su estilo principal. Sin embargo,

Se necesita mucha experiencia, imaginación y mucho arte para encontrar combinaciones no solo válidas, sino extraordinarias

el mueble solo no es suficiente; necesitaremos varios elementos para dar sabor a nuestra creación.

1. *El electrodoméstico.* Esencial para conquistar al comprador actual, el electrodoméstico debe proporcionar a la receta su toque de confort y de comodidad, pero también de ecología. La conciencia medio ambiental es cada vez mayor de la sociedad, sobre todo de los más jóvenes. Por ello, este ingrediente debe ser lo más eficiente posible, y los fabricantes se esfuerzan por crear modelos en los que el ahorro de energía es máximo.

Así, los modelos con etiquetas energéticas A+++ ganan cada día más adeptos, sobre todo entre los más jóvenes, quienes saben que sus beneficios son importantes tanto para el futuro como para su

economía, ya que la factura de la luz, y en algunos casos, del agua, agradecen a medio y largo plazo el esfuerzo realizado en el momento de la compra.

2. *La encimera.* Se trata de otro ingrediente básico de la receta de una buena cocina, ya que su superficie es cada día más amplia y su evolución ha sido espectacular. De hecho, podríamos decir que la encimera ha conquistado en los últimos años nuevos espacios y funciones.

Hoy por hoy, una encimera puede ser superficie de trabajo, mesa donde comer, escritorio donde hacer deberes, lugar de descanso donde mirar las redes sociales o dibujar. Además, la encimera se funde con el salpicadero y trepa por las paredes, creando cocinas con mucha personalidad.

Desde hace un tiempo, los diseñadores pueden elegir entre distintos espesores, desde los modelos más gruesos a los más finos, estos últimos especialmente en boga en la actualidad.

3. *El fregadero.* Es una de las bazas que los artistas del diseño de cocina tienen para convertir una cocina normal en una verdadera joya. Los catálogos de los fabricantes cuentan con modelos de todo tipo: cuadrados, rectangulares, redondos y ovalados, con uno o dos senos, y con un sinfín de accesorios para hacer más cómoda

las tareas de limpieza y preparación de los alimentos.

Además, en los últimos tiempos se ha puesto de moda el fregadero de frontal visto, una tendencia que resulta muy atractivos a la vista y dota de un mayor protagonismo a aquellos fregaderos que quieren destacar en el diseño general de la cocina.

4. *La grifería.* Este ingrediente de nuestra receta es muy agradecido. Sin tratarse de un elemento de los más caros en el diseño final, la grifería de cocina puede marcar la diferencia en una composición. A la hora de escoger un grifo, los diseñadores tienen que pensar no solo en el efecto visual, sino también en la funcionalidad de este componente, ya que de ello depende en gran parte el valor final de la cocina para aquellos que la habiten.

Distintas medidas de caño, caños giratorios y extraíbles, grifos que directamente dan agua filtrada o, incluso, agua hirviendo, son algunas de las maravillas con las que los fabricantes de este subsector contribuyen a la receta.

5. *El herraje.* Por último, pero no por ello menos importante, encontramos el herraje. Podríamos decir que es la sal de cualquier cocina: no se ve en el plato, pero se nota, y mucho, si no está. Los fabricantes centroeuropeos son, en este caso, los grandes expertos del tema.

El fregadero es una de las bazas que los artistas del diseño de cocina tienen para convertir una cocina normal en una verdadera joya

De las cabezas pensantes de estas grandes firmas han salido en los últimos años herrajes que son prácticamente pequeños ordenadores, preparados para acatar las órdenes a distancia, desde abrir y cerrar una puerta, hasta iluminar un cajón; en otras palabras, son el cerebro de la smart kitchen.

Combinaciones ganadoras

Ahora que conocemos la lista de los ingredientes que se suman al mueble de cocina para crear la magia de una gran cocina, veamos de qué manera se pueden combinar.

En primer lugar, encontramos el estilo minimalista. Una cocina minimalista contará con unos electrodomésticos de líneas rectas y de diseños sencillos. Mientras, el interior de estos aparatos puede ser muy sofisticado, pero la estética será pura y sin demasiadas florituras, y los colores, principalmente, serán el clásico acero inoxidable o el más moderno blanco.

Este estilo optará también por una encimera fina y ligera, de cantos rectos y una estética sencilla y muy limpia. A ello se le puede unir un fregadero encastrado, quizás del mismo material que la encimera, creando una apariencia muy elegante y depurada. En este tipo de cocinas, la grifería será de líneas puras y rectas, y los herrajes, aunque puedan ser muy sofisticados técnicamente, serán prácticamente invisibles.

Estilo vintage

En segundo lugar tenemos el estilo vintage. Los diseñadores que optan por este tipo de composiciones, tienen a su disposición un sinfín de posibilidades. En cuanto a los electrodomésticos, existen en el mercado modelos inspirados en electrodomésticos antiguos, de colores vivos o pasteles, capaces de por sí de dar el toque vintage a cualquier cocina.

La encimera idónea para estas composiciones suele tener un aspecto más natural, y puede ser tanto de madera, de mármol o de

>> Porcelanosa



granito. Por otro lado, la cocina de estética vintage suele incluir un fregadero grande, que puede ser de acero inoxidable, de porcelana o de piedra natural, combinándose con el resto de la estancia.

La grifería es otro de los elementos muy a tener en cuenta en una cocina vintage. Típicamente, esta tendrá formas sinuosas y tonos bronce o cobre, y puede estar empotrada en la pared para acentuar un estilo más rural. En cuanto al herraje, el acento estará en su funcionalidad, que permitirá abrir zonas de almacenaje especiales, como armarios abatibles o de esquina.

Toque industrial

Otra posibilidad muy apreciada es la de crear una cocina con un toque industrial. En este caso, los electrodomésticos tendrán distintos tonos cromados o mates, o serán grises o negros. Las encimeras por su parte también serán de tonos oscuros, o estarán realizadas en acero inoxidable.

Este tipo de cocinas suele contar con el fregadero como una de sus grandes estrellas: extremadamente grandes y funcionales, estos suelen incluir una grifería con caño extraíble semi-profesional. Además, hay en el mercado actual modelos de grifo que dan agua hirviendo o agua filtrada directamente, funciones que añaden confort y facilidad a la hora de trabajar en la cocina.

En general, la resistencia que necesita esta clase de composiciones convierte en una necesidad el uso de herrajes mecánicos, de aspecto robusto, capaces de soportar mucho movimiento en la cocina.

Tecnología futurista

En último lugar hablaremos de un estilo muy común y apreciado en la actualidad. Y es que a pesar de que la tecnología está muy presente en todos y cada unos de los estilos de los que hemos hablado, existe uno en el que este factor destaca sobre los demás.



>> Ramon Soler

Así, mientras que una cocina vintage o minimalista debe contar con las últimas novedades inventadas por los ingenieros, el estilo tecnológico hace de ellas las verdaderas protagonistas también en lo que a la estética se refiere. Electrodomésticos que son smart devices, con nuevas funciones y pantallas que lo dejan ver a simple vista, y una gran dosis de imaginación a la hora de elegir la encimera, que puede ser de los más variados colores y los más avanzados materiales, son dos de las características principales de esta clase de diseños.

La tecnología también llega a los fregaderos, que pueden incluir luz, y a la grifería, dotada con sistemas que permiten abrir y cerrar el grifo sin tocarlo o avisar de la temperatura del agua. El sector del herraje, por su parte, también aboga por este estilo futurista, y ha puesto en el mercado herrajes automáticos e inteligentes, perfectos para la smart kitchen.

El futuro, ¿impredecible?

Está claro que los subsectores que conforman la cocina están muy preparados para todo aquello que

Hay en el mercado actual modelos de grifo que dan agua hirviendo o agua filtrada directamente, funciones que añaden mucho confort

depare el futuro, y saben trabajar en equipo para dar respuesta a cualquiera que sea la dirección que los diseñadores quieran tomar a partir de ahora.

La ecología será, sin duda alguna, una de estas direcciones. Todos y cada uno de los elementos deben seguir adelante en su búsqueda de productos y procesos más verdes y sostenibles, ya que esta será una exigencia no solamente de diseñadores, sino de la misma sociedad. Tampoco hay duda de que los smart devices y la smart kitchen seguirán adelante, desterrando algunas necesidades y creando otras nuevas, tanto para los usuarios como para los fabricantes de cada una de las familias de productos de las que hemos hablado. Sin embargo, como ha demostrado la historia una y otra vez, el futuro es impredecible: el sector está en plena ebullición, los diseñadores muestran un alto grado de imaginación y los compradores son día a día más exigentes. Los integrantes del sector de la cocina deberán seguir atentos, atreverse a innovar, y trabajar juntos para que la receta siga evolucionando sin perder su calidad tradicional. ■